

Le Menu Du Jour 19,5€

(servi uniquement le midi de la semaine)

Une entrée, un plat et un café gourmand (élaborés par le chef)

Le Menu " Express" 28€

Une entrée, un plat ou Un plat, un dessert

Le Menu "Découverte" 35€

Une entrée, un plat et un dessert

Le Menu "Gourmand" 38,5€

Une entrée, un plat, fromage et dessert

Le Menu "Dégustation de la Tour" 48,5€

Une entrée, un poisson et une viande, fromage et dessert)

Le Menu "Carte Blanche de la Tour" 56€

Deux entrées, un poisson, une viande, fromage et dessert

Servis pour l'ensemble de la table

Le Menu «Enfant de la Tour» 12€

Un plat et un dessert élaboré par le Chef

Les entrées

La Coquille St Jacques

en deux façons , carpaccio mariné à l'huile de noisette locale et sommités de choux-fleur, crème fermière
juste snackée , quinoa et écume de butternut

Ou

Le Paleron de Boeuf

Effiloché de bœuf braisé au vin rouge , haricots blanc «Val de Loire» , copeaux de foie-gras et bouillon de pot au feu

Ou

L'Huître d'excellence «Roumégous»

Huîtres pochées , crémeux de cerfeuil tubéreux , jus iodé à la baie de sansho et curry breton , citron caviar

Les Poissons

La Daurade Royale sauvage

rôtie au poivre de penja blanc , endives braisées aux épices colombo et safran , beurre d'orange

Ou

L'Omble chevalier

légèrement mariné aux herbes fraîches et juste snacké , mousseline de charlotte à l'huile d'olive d'Estoublon
fumet au cresson et vierge au citron de Nice

Les Viandes

Le Veau

en déclinaison , poitrine de veau confite 7h ,ris de veau rôti , champignons de saison ,céleri ,sauce thaï

Ou

La Pintade de Challans

Suprême de pintade farçie au marrons et foie-gras , choux kale , jus de volaille truffé

Le Fromage

Comté de 30 mois , mascarpone , coings

Les Desserts

Chocolat & Pistache

comme un opéra , mousse chocolat Tainori , diplomate pistache , mendiants de pistache , glace «inspiration fraise»

Ou

Clémentine & Poivre Timut

petit macaron,lemon curd mandarine , supremes de clémentine marinés ,zeste confits ,glace au poivre Timut du Népal

Ou

La Déclinaison autour du chocolat Valrhona (sup 5€)